



WEEKDAY LUNCH (120 min)

全てのランチにこだわり野菜のサラダ、前菜buffet、ドリンクbuffetがつきます
All lunch menu includes a saradas, appetizers buffet, and Drink buffet.

11/25(月)~12/1(日)

CHEF'S RECOMMEND

Pasta Lunch パスタランチ 1,900

Spaghetti "amatriciana" tomato sauce with onion and bacon
玉葱とベーコンのトマトソース「アマトリチャーナ」スパゲッティーニ

Fish Lunch フィッシュランチ 2,100

Pan-fried today's fish with apples and capers of bournowazette sauce
本日の魚のポワレ リンゴとケッパーのブルノワゼットソース

Meat Lunch ミートランチ 2,100

Roasted chicken marinated with shiogama and fresh tomato risotto
塩麴でマリネした鶏もも肉のロースト フレッシュトマトのリゾット

Vegetable Lunch ベジタブルランチ 2,100

Cocotte steamed seasonal vegetables with anchovy cream sauce and Himalayan pink salt
季節野菜のココット蒸し アンチョビクリームソースとヒマラヤのピンクソルト

Upgrade アップグレード 2,500

Grilled beef from Aichi prefecture with truffle vinaigrette sauce
愛知県産牛肉のグリル トリュフのヴィネグレット

DRINK

| | | | | |
|-----------------------------------|-------------|----------------|---|-----|
| Champagne シャンパーニュ | Glass 1,200 | Bottle 8,900 ~ | The PREMIUM MALT'S <KAORU ALE> ザ・プレミアム・モルツ<香るエール>/生ビール | 650 |
| Sparkling Wine スパークリングワイン | Glass 500 | Bottle 2,800 ~ | Alcohol Free オールフリー(ALCOHOL 0 %) | 500 |
| Wine (Red /White) ワイン(赤・白) | Glass 500 | Bottle 2,800 ~ | | |

DESSERT

| | |
|--|-----|
| Three ice cream assortment アイス3種盛り合わせ | 300 |
|--|-----|